

ICS 03.100.01  
CCS A 10

# T/ZBTCX

团 体 标 准

T/ZBTCX 001—2023

## 餐饮服务单位反食品浪费工作规范

Anti food waste standards for catering service units

2023 - 12 - 28 发布

2024 - 04 - 01 实施

淄博市团餐行业协会 发布

# 目 次

前言 .....	II
引言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
3.1 餐饮服务单位 .....	1
3.2 食品浪费 .....	1
3.3 集体用餐配送单位 .....	1
3.4 中央厨房 .....	1
3.5 宴席 .....	2
3.6 常例菜 .....	2
3.7 半例菜 .....	2
3.8 小例菜 .....	2
4 实施原则 .....	2
4.1 公开明示原则 .....	2
4.2 管理防控原则 .....	2
4.3 精细管理原则 .....	2
4.4 社会共治原则 .....	2
5 基本要求 .....	2
5.1 场所设施管理 .....	2
5.2 人员管理 .....	2
5.3 制度建设 .....	3
5.4 采购贮存 .....	3
5.5 质量检验 .....	3
5.6 烹饪加工 .....	3
5.7 用餐服务 .....	3
6 差异化要求 .....	3
6.1 商业餐饮 .....	3
6.2 单位食堂 .....	4
6.3 集体用餐配送单位和中央厨房 .....	4
7 管理与评价 .....	4
7.1 管理 .....	4
7.2 评价 .....	4
7.3 问责 .....	4
7.4 改进 .....	5
参考文献 .....	6

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由山东鼎顺餐饮管理有限公司提出。

本文件由淄博市团餐行业协会归口。

本文件起草单位：山东鼎顺餐饮管理有限公司、淄博市食品药品检验研究院、山理大康食品科技（淄博）有限公司、山东齐福园餐饮管理服务有限公司、山东优福餐饮有限公司、淄博晋园餐饮管理有限公司、淄博瑞源资产运营有限公司齐林大酒店、淄博职业学院。

本文件主要起草人：李昌顺、常慕永、孙会、李浩、赵新河、娄和忠、路盛淋、王义深。

## 引 言

厉行节约、反对浪费，是中华民族的传统美德。坚决制止餐饮浪费行为，切实落实《中华人民共和国反食品浪费法》法律法规要求，扎实推动《山东省反食品浪费规定》落实，本文件结合餐饮业经营实际，从实施原则、基本要求、差异化要求、管理与评价等方面入手，为餐饮服务单位在反食品浪费工作方面提供指导和建议，引导餐饮服务单位建立健全餐饮节约管理长效机制。

# 餐饮服务单位反食品浪费工作规范

## 1 范围

本文件规定了餐饮服务单位反食品浪费行为的实施原则、基本要求、差异化要求、管理与评价。本文件适用于餐饮服务单位在食品采购、贮存、加工、服务的全过程反食品浪费行为工作。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 31654 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范  
GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南  
GB/T 40041 外卖餐品信息描述规范  
GB/T 42966 餐饮业反食品浪费管理通则  
SB/T 11070 餐饮食品打包服务管理要求  
SB/T 11166 餐饮服务单位节约管理规范  
SB/T 11228 宴席节约服务规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**餐饮服务单位 catering service units**

提供餐饮服务的单位或个人。

注：包括但不限于餐馆、酒家、酒楼、酒店、饭店（统称餐馆），快餐店、小吃店、饮品店、食堂、中央厨房以及集体用餐配送单位。

### 3.2

**食品浪费 food waste**

指对可安全食用或者饮用的食品未能按照其功能目的合理利用，包括废弃、因不合理利用导致食品数量减少或者质量下降等。

### 3.3

**集体用餐配送单位 group meal delivery units**

指主要服务于集体用餐单位，根据其订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的餐饮服务提供者。

### 3.4

**中央厨房 central food depot**

指由食品经营企业建立、具有独立场所和设施设备，集中完成食品成品或半成品加工制作并配送本单位连锁门店，使其进一步加工制作后提供给消费者的经营主体。

### 3.5

#### 宴席 banqueting table

以宴请、聚会等为目的，一般需要多人使用统一菜单，由餐饮服务单位提供整套菜品的就餐服务形式。

### 3.6

#### 常例菜 regular vegetable

日常提供菜肴的标准分量。

### 3.7

#### 半例菜 half sample vegetable

日常提供菜肴的标准分量的1/2。

### 3.8

#### 小例菜 small example vegetable

日常提供菜肴的标准分量的1/3。

## 4 实施原则

### 4.1 公开明示原则

利用宣传画、提示牌、LED屏等媒介平台广泛宣传、积极提倡文明用餐、反对食品浪费；明示菜品信息、明码标价。

### 4.2 管理防控原则

建立健全食品原料采购、加工制作、就餐服务、外卖配送等关键环节反食品浪费管理制度、工作流程和操作规范。

### 4.3 精细管理原则

应按规范操作，提高食材利用率，采取技术上可行、经济上合理的措施防止和减少食品浪费。

### 4.4 社会共治原则

社会各界共同参与、相互监督，倡导文明、健康、节约的消费方式，增强公众反食品浪费意识，争做反食品浪费的宣传者、实践者、监督者。

## 5 基本要求

### 5.1 场所设施管理

5.1.1 餐饮服务卫生应符合 GB 31654 中的相关要求。

5.1.2 应在就餐场所、第三方网络订餐平台醒目位置设置“光盘行动”“反食品浪费”等相关内容的标识。

5.1.3 宜合理选用餐具，减少大型装饰性餐具的使用，宜使用符合卫生要求可重复性回收的盘饰。

5.1.4 宜设置巡查人员，对浪费现象及时监督、劝导、纠正。

5.1.5 宜贮存设施设备分类分区，定期清洗维护。

### 5.2 人员管理

- 5.2.1 应定期开展从业人员厉行节约、制止餐饮浪费方面的教育和培训。
- 5.2.2 宜设置督导员，对过量点餐取餐行为进行提醒、劝导，提示消费者打包剩余餐品。
- 5.2.3 应提升从业人员的专业技能、烹饪水平，保证出品质量，提高食材出成率、利用率。

### 5.3 制度建设

- 5.3.1 宜建立标准化服务体系，将制止餐饮浪费纳入到餐饮服务全过程。
- 5.3.2 应当建立顾客投诉制度，指定专人受理、处理投诉。
- 5.3.3 宜建立厨余垃圾追踪分析管理制度，改进食材采购、配餐管理和烹制工艺。

### 5.4 采购贮存

- 5.4.1 应建立合格供应商档案，规范采购流程，合理制定采购计划。
- 5.4.2 对原材料的需求量进行科学测算，按需采购、精准采购，易腐食材宜即采即用。
- 5.4.3 应落实进货查验制度，避免因原材料不合格导致浪费。
- 5.4.4 食材科学分类，妥善储存，遵循先进、先出、先用原则。宜建立、使用仓库智能化管控系统。
- 5.4.5 定期检查库存食材，避免食材贮存过期。

### 5.5 质量检验

宜设立食品安全快速检测室，对农药残留、兽药残留、致病菌、污染物含量等进行检测，确保食品安全和质量。

### 5.6 烹饪加工

- 5.6.1 应加强食品烹饪加工环节管理，符合 SB/T11166 相关要求，并鼓励应用先进技术、工艺和装备，有效减少损失浪费。
- 5.6.2 应精细化烹饪，制定原材料出成率参考指标。应规范食材加工方法，形成原材料出成率参考指标，避免因加工不当或过度加工导致浪费。提倡一料多菜、一菜多味，科学分档取料、食材原辅料做到能用尽用，提高食材综合利用率。
- 5.6.3 加工环节的食品废弃物应进行分类处理、控水控杂，做好厨余垃圾减量工作，并交由具备条件的企业进行资源化回收处理。
- 5.6.4 应注重食品卫生安全，科学营养配餐，丰富口味选择，加强服务互动，掌握菜品满意度，及时创新、调整菜品。

### 5.7 用餐服务

- 5.7.1 提供分餐制服务的，应符合 GB/T39002 要求。
- 5.7.2 提供自助餐服务的，应科学精细供餐，根据就餐人数和不同时段人流量，采取小锅快炒、勤备少炒等措施，做到按需补菜。提醒就餐人员按需适量取餐。

## 6 差异化要求

### 6.1 商业餐饮

#### 6.1.1 菜品设计应满足如下要求：

- 提倡多样化供餐，提供常例、半例、小例餐食；
- 规范设制菜谱(单)，注明菜品名称，单菜重量，销售价格；
- 设置可选择套餐，套餐标准上应标注建议消费人数。

6.1.2 应根据预订和销售情况，对就餐人数进行统计分析，精准采购、合理备餐，减少因计划不周而产生的浪费；提供公勺公筷。

6.1.3 服务人员应根据消费者数量和餐品份量主动提醒消费者适量点餐，提出合理建议，主动提醒消费者点餐已超出正常范围。

6.1.4 提供宴席，应符合 SB/T11228 的要求。

- 6.1.5 不得设置或变相设置最低消费额。
- 6.1.6 应主动提示消费者将未食用完的餐品打包,提供免费或合理收费的打包服务,并符合 SB/T11070 相关要求。
- 6.1.7 网络餐饮平台应依据 GB/T40041 的要求,规范商户订餐设置,合理设置菜品及菜量,强化菜品计量提示,防止错点多点,并提示消费者节约用餐。
- 6.1.8 在保证食品安全的前提下,餐饮服务单位宜通过降价促销、食品捐赠等多种方式开展未销售的剩余食品处置。

## 6.2 单位食堂

- 6.2.1 应按照食堂用餐人数,制定合理采购计划,按需备餐。
- 6.2.2 建立用餐巡查制度,定期组织巡查。设立反食品浪费督导员,对用餐人员进行引导监督,发现浪费行为,当面提醒劝告,及时制止,对严重浪费行为及时曝光并通报。
- 6.2.3 应将反食品浪费工作纳入对单位食堂考核的重要内容,明确专人负责。
- 6.2.4 幼儿园、初级中小学食堂宜实行套餐制,高中及以上学校食堂可实行点餐制。学校应考虑学生年龄、体质、性别等因素,实行常例、半例、小例供餐,减少因个体差异造成的餐饮浪费。
- 6.2.5 学校食堂应推进“互联网+明厨亮灶”工程建设。
- 6.2.6 应落实学校食堂校(园)长陪餐制度。
- 6.2.7 学校应将厉行节约、反对浪费纳入教育教学内容,充分利用多种媒介形式宣传制止餐饮浪费。
- 6.2.8 机关、企事业单位公(商)务活动需要安排用餐的,应当根据实际情况,合理安排用餐形式、用餐标准、餐品种类和数量。

## 6.3 集体用餐配送单位和中央厨房

- 6.3.1 宜采用中央厨房模式进行半成品统一配送,减少门店加工环节,降低产品损益。
- 6.3.2 鼓励集体用餐配送单位和中央厨房与原料生产基地建立直采关系,通过订单生产等方式,打造“生产基地+餐饮门店”采购链。
- 6.3.3 应采取必要的食品安全管理措施预防企业全过程的食品安全风险。
- 6.3.4 配送的食品应在包装、容器或配送箱上标注集体用餐配送单位或中央厨房信息,包括菜品名称、加工制作时间、食用时限、保存条件和食用方法等信息。
- 6.3.5 宜进行食品安全管理体系认证(GB/T 22000)、质量管理体系认证(GB/T 19001/ISO9001)、HACCP 认证等。

## 7 管理与评价

### 7.1 管理

- 7.1.1 制度化安排各层级负责人,定期巡查餐台及残食收集处,掌握餐桌浪费实情。通过观察和询问消费者了解餐桌浪费实际情况,以便及时改进。
- 7.1.2 制度化围绕出品质量、供应份量等,开展食品浪费专题调研,形成调研报告,总结工作经验,明确工作方向。
- 7.1.3 认真听取服务对象对餐饮服务工作的意见与建议,不断提升服务质量。

### 7.2 评价

- 7.2.1 宜根据就餐数据,计算餐饮服务单位人均餐桌浪费情况,既进行纵向自我评价,又进行横向相互评价,并做好记录。
- 7.2.2 设立餐饮管理与服务领域反食品浪费工作先进集体(班组)和个人通过树立先进典型进行激励。

### 7.3 问责

应建立各环节反食品浪费工作督查机制,对于因失职造成的重大损失或浪费情况,追究当事人责任。

#### 7.4 改进

7.4.1 餐饮服务单位应定期对反食品浪费的实施情况开展自查并做好记录。

7.4.2 餐饮服务单位宜邀请第三方评级机构对反食品浪费工作开展评价，并根据评价结果改进相关工作。

7.4.3 餐饮服务单位应依据评价结果分析问题发生原因，有针对性地采取措施，对措施实施后的效果进行必要的验证。必要时对反食品浪费管理目标进行调整，对已有的反食品浪费管理措施进行改进。

### 参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国反食品浪费法》（2021年4月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议通过）
- [2] 《山东省反食品浪费规定》（2022年7月28日省十三届人大常委会第三十六次会议通过）
-